



# クックパッド 福島県公式キッチン



「はら食っち～な ふくしま」には、ふくしまの農林水産物を「はらくっち（「おなかいっぱい」という方言）」くらい食べてほしいという思いを込めています。

福島県には、地域ごとに変化に富んだ豊かな気候だからできる、おいしい農林水産物がいっぱい。生産者の愛情がつまった★おいしいふくしま★を是非味わってみてくださいね！

## 梨とヨーグルトのさっぱりお手軽ムース

レシピを保存



マシュマロを使って簡単！梨とヨーグルトを使ったアレンジムースです。梨のコンポート包みを添えて召し上がれ☆

福島県

### 材料（2人分）

|           |      |
|-----------|------|
| 梨（コンポート用） | 1～2個 |
| 梨（ムース用）   | 1/2個 |
| 牛乳        | 75ml |
| ヨーグルト     | 50g  |
| マシュマロ     | 50g  |
| ビスケット     | 40g  |
| バター       | 20g  |

### ■ A

|    |      |
|----|------|
| 砂糖 | 25g  |
| 酒  | 35ml |

### 作り方

- 1 梨 1～2 個は皮をむき薄く切る
- 2 鍋に1を並べてAを加え、水分がなくならないように注意しながら弱火で10分煮る
- 3 梨 1/2 個を1cmより小さく角切りにする
- 4 マシュマロに25mlの牛乳を加えてレンジで2分加熱し、マシュマロを溶かす
- 5 4が全て溶けたところにヨーグルト、牛乳50ml、3を加えて混ぜる
- 6 5をカップ等に流し入れ、冷やし固める
- 7 ビスケットを袋に入れ、棒などを使い細かく砕く
- 8 7に溶かしたバターを入れてよく混ぜる
- 9 2を皿に一周させるように並べる
- 10 8を9の真ん中に敷き、その中央に6を盛り付ける

### コツ・ポイント

梨のコンポートは弱火で水分がなくなるようにするほか、煮すぎにも注意してくださいね。マシュマロは完全に溶かし、ヨーグルトや梨を入れたら、手早く混ぜるのがコツです。ビスケットの土台を型に先に敷き、その上に流し入れてもOKです。

### このレシピの生い立ち

このレシピは、平成28年度牛乳・乳製品利用料理コンクールで優良賞を受賞したレシピです。郡山女子大学付属高等学校の学生さんが考案しました。

## 上品で美味！梨とマスカルポーネのトースト

レシピを保存



梨のみずみずしさとマスカルポーネのまろやかさが絶妙にマッチ！軽めのランチやデザートにもオススメです♪

福島県

### 材料（2人分）

|              |     |
|--------------|-----|
| 梨            | 1個  |
| マスカルポーネ(チーズ) | 適量  |
| 生ハム          | 適量  |
| 食パン(6枚切)     | 2枚  |
| バター(炒め用)     | 10g |
| バター(食パンに塗る用) | 10g |
| パセリ(みじん切り)   | 少々  |

### 作り方

- 1 梨は皮をむき、1口で食べられる大きさに切る
- 2 中火弱に熱したフライパンにバターと1を入れ、軽く炒める
- 3 食パンにバターを塗り、2を等間隔に並べ、マスカルポーネ(チーズ)をその間にバランスよくのせる
- 4 3をトースターで焼き、食パンがカリッとしたら取り出す
- 5 熱いうちに生ハムを上へのせ、食べやすい大きさに切り、パセリを散らしたら完成

### コツ・ポイント

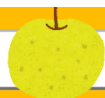
梨は炒めすぎず、バターを絡める程度にして食感を残しましょう。福島県は、日本なしの収穫量が全国第4位！8月下旬の「幸水」から10月下旬の「新高」まで、様々な品種を楽しめます。ぜひ、いろいろな品種を食べ比べてみてくださいね！

### このレシピの生い立ち

このレシピは福島県広報誌ゆめだより（H29.8月号）に掲載されています。福島県広報誌はこちらよりご覧いただけます。  
<http://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/01010d/h29webkohoshi.html>



はら食っち～な



問い合わせ先  
福島県県中農林事務所企画部  
〒963-8540 郡山市麓山1-1-1  
TEL 024-935-1510  
FAX 024-935-1314

